

OLIENA



Iolei
AMORDIVINO

Iolei Winery
Via Nuoro - 08025 Oliena (NU)
+393488863219
info@iolei.it



Iolei
AMORDIVINO

#Il sogno di una vite



Tutto nasce dalla passione per il nostro territorio, siamo una piccola azienda vitivinicola animata e motivata da una lunga tradizione familiare, che nasce ad Oliena, in provincia di Nuoro

Il nostro obiettivo è, e sarà, quello di produrre un vino espressione del territorio in cui siamo nati. Riteniamo che un vino di qualità nasca come frutto del lavoro e della passione che l'individuo ha per la propria terra, per questo ci affidiamo alle mani di Antonio, che dopo averlo

visto fare prima al Nonno e poi al Padre, ha deciso di approfondire le proprie conoscenze riguardanti il complesso mondo del vino, frequentando il corso di Viticoltura ed Enologia all'Università di Trento, mantenendo però ben saldi i principi che gli sono stati tramandati.

Unitamente alla trasformazione dell'uva in vino, la nostra idea, tramite le nostre etichette, è quella di dare voce ad artisti locali, dando motivo alle nostre bottiglie di essere veri e propri oggetti unici da poter collezionare.



MAJGA

Vermentino di Sardegna

Denominazione di Origine Controllata

La terra abbraccia, custodisce, protegge. È uno sguardo di mani, col tempo che ci passa attraverso, come un cuore che palpita.

Da un'opera dell'artista Francesca Ballarini, nasce Majga, che si aggiunge alla collezione di famiglia come edizione limitata, prodotta ed etichettata a mano una ad una da tutta la famiglia.

Ogni goccia racchiude in sé le infinite sfumature della dedizione, fatta di piccoli gesti e cure che esprimono ogni giorno l'amore costante per la vigna e per il vino. Ma anche fedeltà alla terra, madre naturale da onorare per giungere ad un risultato che si assapora di più perché si lascia attendere.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Uvaggio: 100% vermentino di Sardegna

Tipo di coltivazione: impianto in spalliera

Vinificazione: l'uva viene diraspata e delicatamente pressata. Il mosto fiore viene chiarificato per la fermentazione e fatto fermentare a temperatura controllata in serbatoi d'acciaia. Finita la fermentazione fa una sosta di 6 mesi sui lieviti per poi essere imbottigliato.

Tipologia: 750 ml

Bouquet: intenso, con note di pesca, fiori d'arancio e pompelmo.

Gusto: mineralità e sapidità che vanno di pari passo. Grande freschezza e una buona persistenza che richiama un sorso dopo l'altro.

Abbinamenti consigliati: ideale come aperitivo. Si abbina bene a primi di mare e secondi piatti leggeri.



MAJGA

Non filtrato - senza solfiti aggiunti

Vermentino di Sardegna

Denominazione di Origine Controllata

Questa nuova versione di Majga non filtrato senza solfiti aggiunti è un vino che sfida il tempo. Un nuovo progetto per la nostra famiglia, che parte dalla vigna. Un modo più sostenibile di vedere il vino. Se dovessimo riassumerlo in due parole diremmo: uva pigiata e fermentata, senza nessun processo di chiarifica e filtrazione. È un vino che ad ogni sorso regala un'emozione.

Colore: Giallo paglierino intenso

Uvaggio: 100% Vermentino di Sardegna

Sistema di allevamento: Impianto in spalliera

Tipologia: 750 ml

Vinificazione: Scelta delle uve sia in vigna che in cantina. Pressatura soffice diretta dei grappoli, scelta del mosto, fermentazione con lieviti selezionati bassi produttori di anidride solforosa e successiva fermentazione malolattica. Prosegue un breve affinamento in tini d'acciaio a contatto con i lieviti con ripetuti battonage tre volte al giorno durante tutto l'affinamento.

Bouquet: Bouquet molto intenso, con note agrumate, complesso, con richiami alla frutta sciroppata e all'albicocca disidratata.

Gusto: Un vino morbido, pieno, avvolgente con una struttura importante e una buona acidità che ne agevola la beva.

Abbinamenti consigliati: Ideale con formaggi stagionati, secondi piatti sia di terra che di mare.



JUNTOS

Cannonau di Sardegna Rosato

In etichetta due mani che si stringono, racconti di vite che si intrecciano

Fragili petali di una rosa che ostentano la loro forza stando uniti, insieme.

Da un'opera dell'artista Luka Mura, un rosato tenue che sprigiona al naso eleganti note floreali e di piccoli frutti rossi, tipiche del Cannonau vinificato in bianco.

Colore: rosa tenue

Area di produzione: Oliena, Sardegna

Uvaggio: 100% cannonau

Sistema di allevamento: alberello a cordone speronato

Tipologia: 750 ml

Bouquet: al naso spiccano le note di piccoli frutti rossi e note floreali tipiche del vitigno cannonau. Un vino dai profumi intensi ed eleganti.

Gusto: vino di grande freschezza, giovane e ben bilanciato. Un'acidità interessante ed una sorprendente persistenza in bocca. Le note floreali ricompaiono sul finale per completare le sensazioni percepite al naso.

Abbinamenti consigliati: degustato ad una temperatura di 8-10°C si abbina molto bene con aperitivi a base di crudi di mare e primi piatti di pesce.



IOLEI

Cannonau di Sardegna
Denominazione di Origine Controllata

Il primogenito dell'azienda, espressione massima del nostro progetto è Iolei che porta raffigurato in etichetta un dipinto di Sara Bachman, dove è raffigurata una delle amiche di Freya con indosso il costume tradizionale di Oliena, mentre ciò che è contenuto all'interno della bottiglia porta la nostra firma. Stiamo parlando di un Cannonau in purezza che con il suo colore rosso rubino rappresenta l'essenza misteriosa della nostra Terra e dei suoi frutti.

Nasce dopo un'accurata selezione delle uve, vendemmiate rigorosamente a mano, nella prima decade di Ottobre.

Aromi di ciliegia, succo di granata, alloro fresco, bacche di mirto e chiodi di garofano sono solo alcune tra le note olfattive che si possono riscontrare non appena si avvicina il bicchiere al naso.

La produzione è limitata ed etichettata a mano una ad una da tutta la famiglia.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Area di produzione: Oliena, Sardegna.

Uvaggio: 100% Cannonau.

Tipo di coltura: GUADOT.

Tipologia: 750 ML.

Bouquet: al naso si esprimono subito le note di ciliegia, succo di granata, alloro fresco, bacche di mirto e chiodi di garofano, sul finale è presente una leggera nota di pepe che conferisce al vino una piacevole speziatura. Gusto: vino all'ingresso con una buona acidità. A centro bocca molto avvolgente ed equilibrato, tannico, nel complesso ben bilanciato; le note fruttate e speziate ricompaiono per completare le sensazioni percepite all'olfatto. Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo da abbinare anche ad antipasti e primi piatti.



VOSTÈ

Nepente di Oliena

Equivalente in lingua sarda dell'allocutivo di cortesia "Voi".

Segno di rispetto e riverenza nei confronti del Nepente, nativo del territorio di Oliena ed apprezzato fin dall'antichità greca.

In etichetta, Gabriele d'Annunzio, uno dei primi ad aver elogiato il Nepente con la celebre frase "Non conoscete il Nepente di Oliena neppure per fama? Ahi, lasso".

Al naso esprime note di ciliegia, mora e lampone, con piccoli accenni di mirto e macchia mediterranea.

Un vino unico con una produzione limitata per preservarne la qualità.

Colore: rosso rubino vivace

Area di produzione: Oliena, Sardegna

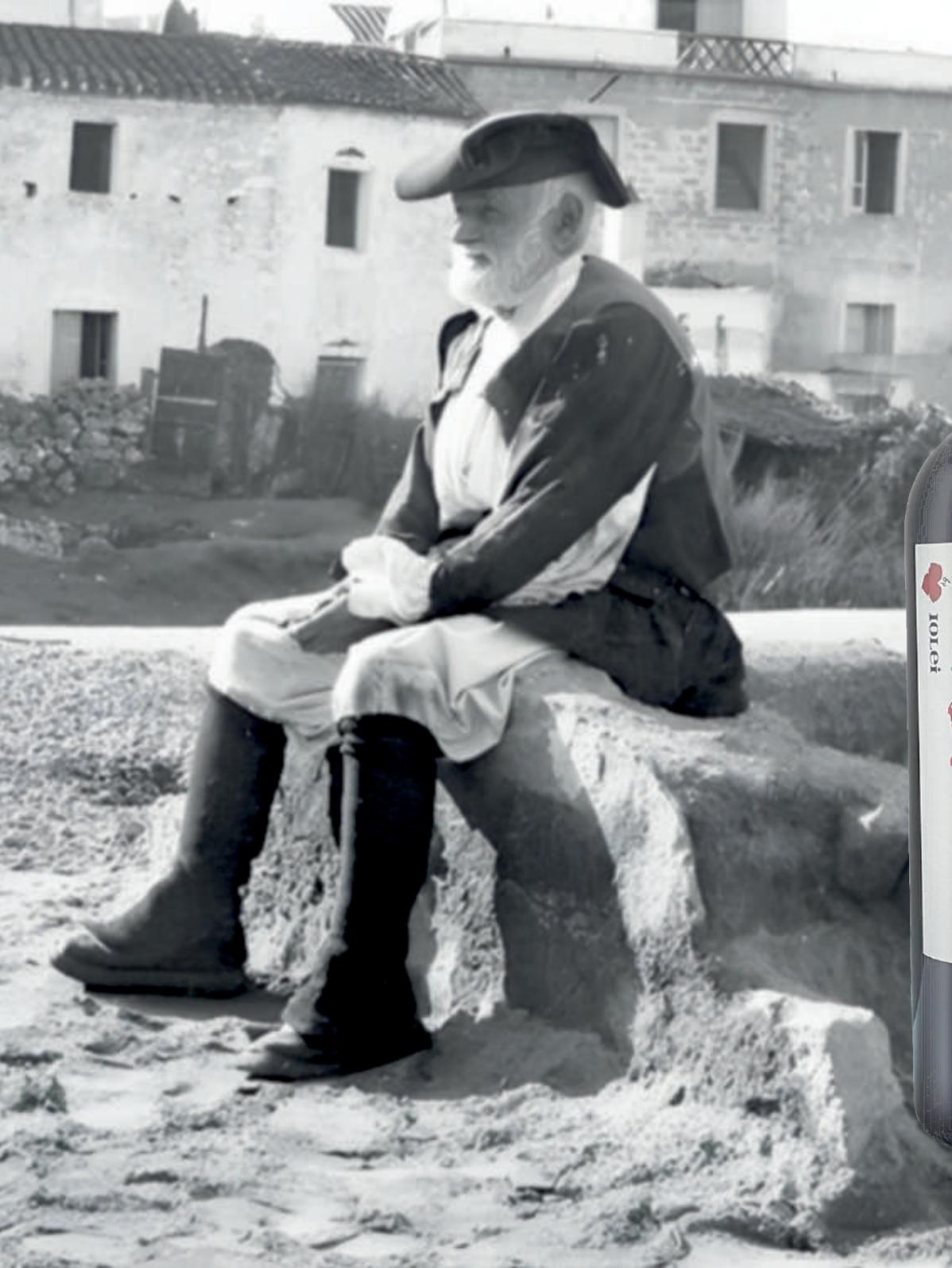
Uvaggio: 100% Cannonau

Sistema di allevamento: alberello a cordone speronato

Tipologia: 750 ml

Bouquet: al naso si esprimono subito le note di frutta rossa e fresca quali ciliegia, mora e lampone con piccoli accenni di mirto e macchia mediterranea. Gusto: in bocca si ritrovano subito tutte le sensazioni percepite al naso: un vino secco, morbido ed avvolgente con un tannino setoso ed elegante, un vino di grande equilibrio e persistenza.

Abbinamenti consigliati: si abbina molto bene con salumi e formaggi stagionati, piatti a base di selvaggina e arrosti.



LIJU

Senza solfiti aggiunti

Nepente di Oliena

Denominazione di Origine Controllata

Nasce da una selezione delle nostre migliori Uve, raccolte a mano in piccole cassette.

Una volta arrivata in cantina l'uva viene raffreddata per una notte e successivamente viene pigiata e diraspata l'80% della massa. Il restante 20% viene lavorato a grappolo intero, procede la fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.

Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica e prosegue il suo affinamento sulle fecce fini per 8 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso

Area di produzione: Oliena, Sardegna

Uvaggio: 100% Cannonau di Sardegna

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia: 750 ml

Bouquet: All'olfatto si distinguono note floreali delicate che si armonizzano coi sentori di frutta fresca rossa, mirilli selvatici, frutti di bosco e prugna sotto spirito

Gusto: Si presenta armonico, equilibrato, con un finale piacevolmente morbido che lascia al palato una sensazione gradevole

Abbinamenti consigliati: Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di servizio tra 14° e 16° per esaltarne la freschezza, in abbinamento a secondi piatti di terra.



HOSPES

Nepente di Oliena Riserva

Denominazione di Origine Controllata

Hospes, dal latino "Hospes, itis: Ospite" in memoria dell'ospitalità che Oliena offrì a Gabriele D'Annunzio, Edoardo Scarfoglio e Cesare Pascarella nel loro viaggio in Sardegna, in cui furono piacevolmente rapiti da tutto il contesto che Oliena sa offrire, paese di pastori e ricamatrici, ricca d'olio, vino e miele. Hospes proviene dalla migliore selezione delle nostre uve e solo in annate particolarmente favorevoli. Effettua la fermentazione a temperature controllate in acciaio, dove sosta per circa un anno, successivamente prosegue il suo affinamento in tonneau nuovi di rovere francese grana fine da 500 litri per 18 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso

Uvaggio: 100% Cannonau di Sardegna

Sistema di allevamento: Alberello

Tipologia: 750 ml

Bouquet: All'olfatto si presenta intenso e persistente, con sentori di frutta rossa matura, liquirizia e vaniglia, con un finale morbido e avvolgente. Roteando il bicchiere compaiono sentori di macchia mediterranea e una leggera tostatura ben bilanciata con la parte fruttata.

Gusto: Hospes fa dell'equilibrio il suo punto di forza. È un vino dotato di una buona tannicità e caratterizzato da un alcool non troppo elevato che delicatamente si armonizza con l'acidità.

Abbinamenti consigliati: Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di servizio tra 16° e 18°, in abbinamento a secondi piatti di terra.



PITITERI

Moscato Bianco Passito

IGT Isola dei Nuraghi

Dulcis in fundo, un Moscato che fa appassimento su pianta.

L'uva, una volta arrivata in cantina viene raffreddata e in seguito pigiadiraspata e fatta macerare per estrarre tutti gli aromi varietali tipici del Moscato.

Successivamente viene pressata e concentriamo tutte le nostre energie e idee sulla parte liquida del mosto, facendolo pulire per decantazione mediante l'utilizzo del freddo, un procedimento molto lento per via dell'elevato contenuto zuccherino e di conseguenza l'alta densità del succo.

Successivamente viene fatta partire la fermentazione alcolica che dura in media 15/20 giorni.

Una volta raggiunto il tenore alcolico che vogliamo ottenere, filtriamo il mosto per bloccare la fermentazione e tenere la parte alcolica in perfetto equilibrio con gli zuccheri del vino.

Colore: giallo dorato

Area di produzione: Oliena, Sardegna

Uvaggio: 100% Moscato

Sistema di allevamento: alberello

Tipologia: 500 ml

Bouquet: Al naso si presenta con eleganti note floreali, intensi aromi di miele e frutta matura, ma anche pesca gialla e fiori d'arancio.

Gusto: Al palato è dolce ma non stucchevole, anzi, vi è un ritorno degli aromi percepiti inizialmente, come miele e albicocca disidratata. Ha una notevole persistenza che ne richiama un sorso dopo l'altro.

Abbinamenti consigliati: Dolci tipici della tradizione sarda, ma anche formaggi stagionati ed erborinati.